'Петушиный хвост'

Ю Б Поляков

SHOUT
SHARE
IT

- Поляков Ю Б

Поляков Ю Б
'Петушиный хвост'

Ю.Б.ПОЛЯКОВ
"ПЕТУШИНЫЙ ХВОСТ"

Коктейль - в переводе с английского - петушиный хвост.

Как в петушином хвосте нет ни одного похожего между собой пера, если, конечно, петух не белый, так и составные части коктейлей ни вкусом ни цветом не напоминают друг друга, а вместе дают свой вкус, аромат, цвет.

Создание коктейлей или вкусо-ароматических композиций - дело, требующее специальных знаний в самых различных областях. Следует изучить секреты целебных трав, научиться ориентироваться во множестве сортов фруктов, ягод, в ароматизирующих, вкусовых добавках, разбираться в пищевых красителях ц во многом другом.

Надо быть немного химиком, фармацевтом, дегустатором и даже художником (неприятный цвет напитка не вызовет аппетита). В нашей стране выпускается более 70 наименований безалкогольных напитков. Многие напитки ценятся как диетические и лечебные. Возможности создания напитков в домашних условиях не ограничены, и приготовленные своими руками коктейли не уступят напиткам, выпускаемым промышленностью. В домашних условиях в качестве компонентов для коктейлей можно использовать соки, сиропы, различные экстракты, морсы, медовые напитки, плодово-ягодные квасы, а также отвары, настои трав, листьев, орехов. Все это - перья "петушиного хвоста".

Рассмотрим каждое перо в отдельности, чтобы оно лучше влилось в общий букет коктейля. С о к и - основа большинства коктейлей. Овощные и плодовые соки - источник питательных веществ и витаминов. Содержат 5 - -25% глюкозы и фруктозы, легко усваиваемых человеком. Соки деревьев (березы, клена) содержат множество различных микроэлементов. Сокц не только утоляют жажду, улучшают аппетит, они нормализуют обмен веществ, способствуют усвояемости белков, жиров, сахара, содержащихся в других пищевых продуктах. Вкус, аромат и пищевая ценность соков во многом зависят от способа их получения. Соки, выработанные с помощью бытовой электросоковыжималки непрерывного действия, лучше сохраняют пищевую ценность и аромат в отличие от соков, отпрессованных или полученных на паровой соковарке. На электросоковыжималке

сокоотделение происходит очень быстро, сок не успевает окислиться, и в этом главное достоинство. Чтобы заготовить впрок полученные на электросоковыжималке соки, необходимо их пастеризовать при температуре 85° С. Отстоявшиеся не более 5 мин соки сливают в кастрюлю через несколько слоев марли, чтобы не попала пена, затем нагревают и разливают в стерилизованные банки.

Следующие перья "петушиного хвоста" - экстракты, отвары, настои, з а в а р ы. Экстракты получают методом выпаривания (сгущения) соков, отваров, настоев трав, листьев, ягод и т. д. Пригодны для приготовления экстрактов сухофрукты, сушеные ягоды. Хранят экстракты в высоких сосудах с узким высоким горлом, чтобы они меньше испарялись. Отвары делают из различных плодов, трав, овощей, ягод: на 8 - 10 г сухих плодов, ягод, трав берут 10 г сахара и 200 г воды. Отвары плодов и ягод - компоты, кроме цвета, аромата, придают напиткам ярковыраженный специфический вкус. Особенно часто для отваров используют чернику, клюкву, малину, рябину (обычную и черноплодную). Отвары из овощей и трав используют для придания цвета и аромата. Наилучший краситель - отвар из свеклы.

Завары делают в основном из трав и цветов (зверобой, липовый цвет, чебрец, чай), служат они для придания коктейлю аромата и иногда оттенков красно-коричневого цвета.

Настои готовят из трав, ягод, фруктов, корней на сиропах, спиртовых растворах, воде. Водные настои служат и самостоятельными напитками, и компонентами коктейлей. Вот рецепт настоя из всем известной травы - кислицы обыкновенной. Кислицу шинкуют, пропускают через мясорубку или кофемолку, заливают водой (200 г кислицы на 1 л воды) и настаивают не менее 2 ч. Аналогично готовят настои на сиропах и спиртовых растворах, только как самостоятельные напитки они не годятся, и их добавляют в небольших дозах для придания напиткам вкуса и аромата.

Выдерживают эти настои не менее 10 дней, ежедневно перемешивая, встряхивая, взбалтывая.

Из трав чаще настаивают полынь, мяту, чебрец, эстрагон, или тархун.

Пастой сушеной черники, смородины и других ягод окрашивают напитки в приятные насыщенные тона. Делают настои на плодах, их кожуре, на коре и корневищах растений. Например, кора дуба, кроме придания цвета, насыщает напитки дубильными веществами. Из фруктово-ягодных настоев для коктейлей можно рекомендовать очень ароматный и полезный

настой, готовящийся из антоновских яблок с моченой брусникой. Настаивают их на сиропе (1 л воды, 2 столовые ложки сахара и 1/2 чайной ложки соли). Полученный сироп кипятят и охлаждают, а затем добавляют бруснику и яблоки так, чтобы они полностью были залиты сиропом.

Вот мы взялись и за следующие перья "петушиного хвоста" - сиропы, варенья и сахаренья (холодные варенья).

Наиболее ценными из перечисленных перьев являются холодные варенья. Их готовить несложно: ягоды и плоды промывают в кипяченой холодной воде, дают воде стечь, а затем измельчают плоды в эмалированной кастрюле деревянным или фарфоровым пестиком. Затем в ягоды добавляют сахарный песок или пудру (на 1 кг ягод 2 кг сахара) и хорошо перемешивают. Полученную массу раскладывают в стерилизованные банки и накрывают крышками или накрывают пергаментом и завязывают шпагатом. Перед применением сиропы и сахаренья можно отфильтровать.

Морсы и фруктово-ягодные квасы тоже могут быть использованы в "петушином хвосте". Морсы - это протертые через сито ягоды или фрукты, залитые кипятком с добавкой сахара. Готовят морсы и из забродивших соков, смешивая их с водой и сахаром, поэтому забродившие соки не следует выбрасывать, если брожение не перешло в уксусное. В этих соках есть углекислота, которая благотворно действует на дыхание и кровообращение, а также обладает некоторыми бактерицидными свойствами. Из забродивших соков, морсов и экстрактов можно приготовитъ, разбавляя их водой и добавляя сахар и дрожжи, плодово-ягодные квасы. Последние содержат не более 1% спирта и не менее 0,1% углекислоты. Квасы не прозрачны и имеют ярко выраженный вкус и запах плодов и ягод, входящих в их состав. Известно более 150 рецептов квасов, сдобренных различными пряностями, травами, кореньями, медом. Медовые напитки готовят подобно плодово-ягодным квасам, это продукт незаконченного спиртового брожения водных растворов натурального меда.

Минеральные воды также используют в коктейлях. Если нет под рукой готовой минеральной воды, ее можно приготовить. Для получения содовой воды в 1 л воды добавляют 0.2 - 0,25 г соды питьевой, 0,1 - 0,15 г хлористого натрия (соли), 0,4 г углекислоты. Последняя может быть введена с помощью сифона. Сельтерская вода содержит дополнительно по 0,1 - 0,15 г хлористого кальция и хлористого магния, которые есть в аптеке.

Следует помнить, что газированные напитки нельзя смешивать с жиросодержащими веществами, так как эти смеси могут вызвать нежелательные явления в организме человека.

Хранят газированные напитки так же, как морсы и квасы (в темном помещении при температуре 2 - 12°С), причем бутылки укладывают в горизонтальном положении. Повышение температуры хранения ухудшает вкус и стойкость напитков.

Существует еще ряд напитков, которые с успехом применяют в коктейлях это напитки из орехов и семян. Вот рецепт приготовления молока из орехов миндаля: на 250 г воды берут 50 г орехов, размолотых в кофемолке. Орехи заливают частью воды, настаивают 30 мин, фильтруют через марлю или сито, доливают остатки воды и настаивают еще 20 мин. Полученное молоко доводят до кипения при непрерывном помешивании, добавляют сахар по вкусу.

Напитки из солода очень полезны, их используют в медицине для лечения болезней желудка. Однако солода в продаже нет. Готовят солод из ячменя или пшеницы. Для этого зерна злаков проращивают, после чего ростки отбивают, а зерна сначала сушат при температуре 75 - 100°С, а затем при 45 - 70°С. Чтобы напиток был темного цвета, зерпа после сушки поджаривают. Полученный солод дробят, заливают кипятком дважды, как в рецепте приготовления орехового молока, и доводят до кипения. Полученное сусло - напиток приятного сладковатого вкуса и янтарно-золотистого цвета.

Применение пищевых
ароматизирующих
компонентов,
красителей,
сухих препаратов
и концентратов

Для улучшения вкуса, цвета и питательной ценности напитков к ним добавляют аскорбиновую и пищевую лимонную кислоты, сахарозы, фруктозы. Для повышения аромата напитка используют ванилин, розовое масло, корицу, гвоздику, кофе, чай, а также тмин, мяту, эстрагон и другие сушеные травы. Для подкраски напитков, кроме натуральных красителей - черники, клюквы, малины, рябины, готовят колер из сахарного песка, нагревая его до превращения в черную тягучую, и горькую массу, придающую напиткам светло-коричневый и коричневый цвет. Искусственные пищевые красители, применяемые для подкраски напитков на промышленных предприятиях, - это аромапт (красный цвет), индигокармин (синий), тартразин (желтый). Со ставлять цвет и топ напитка можно, варьируя натуральными красителями, соками и экстрактами.

Составление коктейлей и их подача к столу

Коктейли должны оправдывать свое название "петушиный

хвост", поэтому обязаны быть яркими, разноцветными. В одни рецепты добавляют желток диетического яйца, в другие - свежие ягоды, ломтики фруктов или арбузов, дынь, огурцов, подкрашенный соками лед. Многие рецепты предусматривают тщательное смешивание компонентов напитка в специальном металлическом или пластмассовом сосуде - шейкере (он бывает в продаже). Пользуются им следующим образом: не более половины стакана гаейкера заполняют компонентами коктейля, затем перекрывают стакан решеткой и закрывают плотно крышкой. Шейке]) Встряхивают вверх-вниз в течение полминуты. Если нет шейкера, пользуются обычным термосом, по процесс перемешивания значительно удлиняется.

Некоторые рецепты коктейлей не предусматривают перемешивания, компоненты в них располагаются слоями. Сначала в бокал наливают более плотные соки с мякотью, такие, как грушевый, яблочный, томатный, морковный, а потом менее плотные осветленные соки или разведенные сиропы, в готовый коктейль опускают лед или подают его отдельно. Охлажденные коктейля обычно пьют через соломинку. Слоистые коктейли лучше пить небольшими глотками, чтобы не смешивать слои.

Если приготовлено несколько коктейлей и вы хотите провести их дегустацию, то при подаче к столу необходимо соблюдать следующий порядок: коктейли подают по мере возрастания их сладости, для освежения вкуса во время дегустации рекомендуется заедать коктейли пресными галетами или делать один-два глотка содовой воды.

При добавлении в состав коктейлей ягод, ломтиков фруктов выбираются те, которые характеризуются наиболее ценными диетическими свойствами. Например, ягоды брусники, свежие и моченые, - хорошие антисептики и богаты витаминами. Сок цитрусовых способен убивать микроорганизмы и даже грибки.

Приготовление тонизирующих напитков требует знания свойств лекарственных растений. Таким известным напиткам, как "Саяны" и "Бодрость", тонизирующие свойства придают экстракты лев-зеи и элеутерококка. Настои товизирующих трав на сиропах и спирте разбавляют кипяченой водой. Можно вводить в состав коктейлей и известные всем тонизирующие напитки - чай и кофе.

Популярные молочные коктейли - белый "хвост петуха" - не менее разнообразны и полезны. Эти коктейли, как правило, взбиваются с помощью миксера. Насыщение воздухом придает им легкость и освежающие свойства. Молочные коктейли подаются к столу и холодными, и горячими. К холодным коктейлям необходимы лед и соломинки, к горячим - чайная ложка. В рецепты коктейлей входит и мороженое, такие коктейли подают

также с ложечкой. При составлении коктейлей с мороженым предварительно охлаждают все компоненты.

А теперь познакомимся с некоторыми рецептами коктейлей.

Молочные коктейли

"Старик Хоттобыч" - охлажденный кефир - 120 см3, малиновый сироп - 30 см3, молотая корица - на кончике ножа.

"Детский" - молоко - 110см3, малиновый сироп - 20 см3, лимонный сироп - 20 см3.

"Сиреневый" - охлажденный кефир - 150 см3, сироп или сахаренье из черной смородины - но вкусу

"С мороженым" - толченый лед - 1 столовая ложка, яйцо - 1 штука, малиновый сироп - 20 см3, холодное молоко - 100 см3.

"Вишенка" - холодное молоко - 80 см3, вишневый сок - 50 см,3 сахарный сироп - 20 см4 (сироп смешивают с соком, а затем с молоком).

"Сластена" - холодное молоко - 120 см3, мороженое "Пломбир" - 50 г, сироп малиновый - 30 см3 (взбить миксером).

Коктейли с овощами

"Зеленый огурчик" - кефир - 100 см3, свежий огурец - 1 штука (мелко нарезать), протертый укроп, соль, перец (по вкусу).

"Синьор Помидор" - томатный сок - 120 см3, желток, лимонный сок - 2 чайные ложки, мелко нарезанные зеленый лук - 1 чайная ложка, соль, чеснок, перец (по вкусу).

"Генеральский" - виноградный сок - 120 см3, томатная паста - 20 см3, протертые моркови - 2 штуки, апельсиновый сок - 20 см3, лимонный сок - 10 см3, мускатный орех (щепотка).

Прохладные коктейли, фруктово-ягодные с сиропными настоями на травах

"Флажок" - вишневый сок - 50 см3, сиропный настой мяты - 20 .см3, охлажденная газированная вода - 130 см3.

"Липка" - сиропный настой липового цвета - 50 см3, яблочно-грушевый сок с мякотью - 50 см3, газированная вода - 130 см3.

"Лукум" - сироп варенья из лепестков роз - 20 см3, виноградный сок 50 см3, газированная вода - 130 см3.

Теперь подытожим, что необходимо для вашей домашней лаборатории по приготовлению коктейлей. В первую очередь понадобятся: инструмент для резки и чистки плодов и овощей (ножи для чистки кожицы, для резки плодов на дольки); сетки, дуршлаги для мойки плодов, ягод и овощей; соковыжималка электрическая; ручной винтовой пресс, соковыжималки для цитрусовых; мешочный фильтр, воронка с сеткой. Для работы с компонентами коктейлей необходимы: пестик фарфоровый и чашка для растирания, шпатель, мерные ложки, градусник, весы, мерные стаканы. Для сохранения компонентов коктейлей надо

иметь банки с герметичными крышками. Для измельчения трав, орехов, сухих ягод можно использовать кофемолку. Чтобы взбить и перемешать компоненты коктейлей, применяют венчики, шейкер, миксер. Необходимы также несколько высоких стаканов, сосудов емкостью до 1 л из пищевой пластмассы для смешивания и взбивания коктейлей.

Хочется пожелать всем, кто займется составлением коктейлей, напитков, чтобы получились они ароматными, приятными на вкус, бодрящими и полезными!